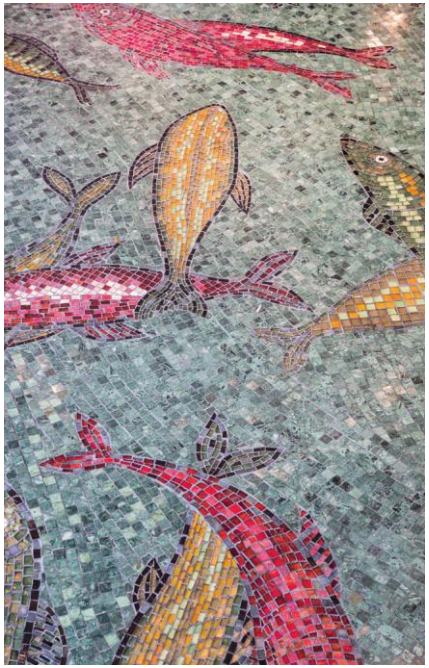
LA LORRAINE

BRASSERIE FRUITS DE MER

1919



VOTRE ÉVÉNEMENT AU CŒUR DE LA PLACE DES TERNES

-

PRÉSENTATION

La Lorraine, institution parisienne de la place des Ternes, offre un cadre élégant pour vos réceptions. Deux espaces pourront recevoir vos dîners, déjeuners et cocktails.

Idéalement situé à deux pas de la place de l'Etoile, vous découvrirez un établissement aux mets raffinés, vous proposant l'un des plus vastes bancs de fruits de mer de Paris.

LA CUISINE

La Lorraine vous propose une cuisine traditionnelle revisitée.

Le Chef Cédric Moizan s'adapte parfaitement à vos évènements en accommodant les produits au fil des saisons.

INFORMATIONS

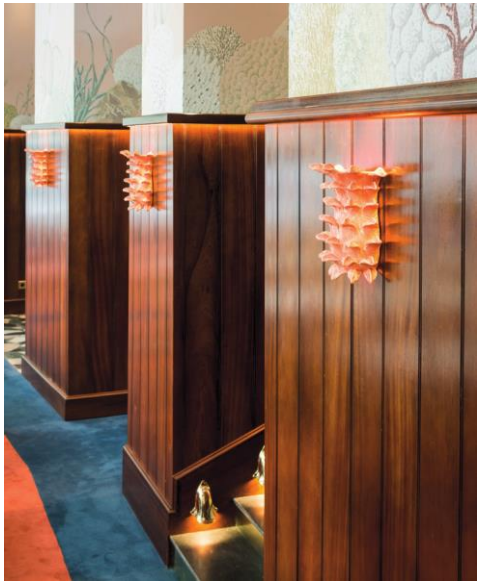
ADRESSE

2, place des Ternes - 75017 Paris
M° Ternes
Parking à Proximité : « Les Ternes »

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 7h à 1h



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
ESPACE ROTONDE	RDC	-	50	-	NON	OUI	OUI

NOS OFFRES

MENU PLEYEL
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
53,79€ HT - 60€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Prosecco et feuilletés au fromage

-

ENTRÉES
Œuf mollet Bio, émulsion Parmesan, champignons, purée et chips de panais
ou Pâté en croûte de canard au foie gras et à la pistache
ou Fraîcheur de tourteau au citron vert, mayonnaise aux crustacés

-

PLATS
Filet de canette, polenta crémeuse, jus corsé
ou Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge grillé, jus de crustacés gingembre-citronnelle, légumes de saison
ou Poulette fermière de 100 jours, sauce albufera, légumes de saison

-

DESSERTS
Profiteroles au chocolat chaud
ou Mille-feuille traditionnel
ou Minestrone de fruits exotiques

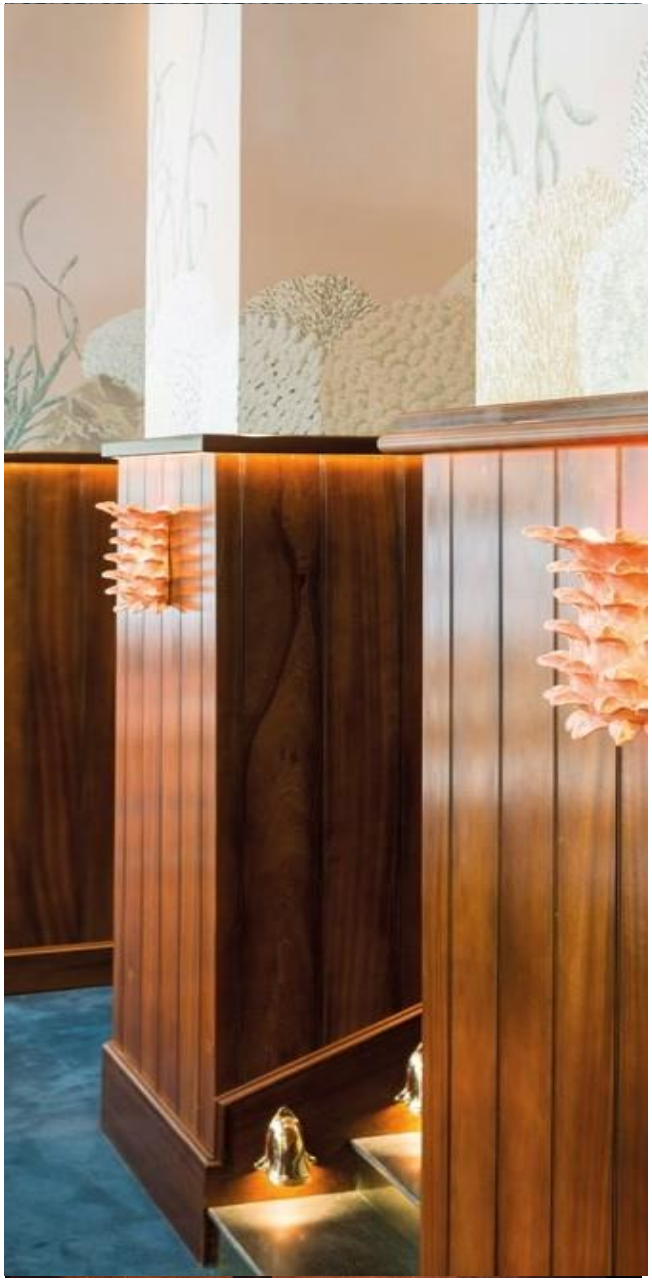
-

BOISSONS
Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux les hauts la Gaffelière rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café & mignardise

NOS OFFRES

MENU LORRAINE
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
71,14€ HT - 80€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Champagne Montaudon *(12cl)* et feuilletés au fromage
-
ENTRÉES
Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Normandie, agrumes, graines de sésame
ou Foie gras de canard maison cuit en terrine à l'Armagnac, chutney de fruits du moment
ou Saumon d'Ecosse fumé, crème aigrelette, pain nordique
-
PLATS
Filet de bar, riso safrané, beurre blanc
ou Médaillon de veau rôti, gnocchis, mousseline de courge et châtaignes
ou Pavé de cabillaud purée, épinards, émulsion de coquillages
-
DESSERTS
Tarte chocolat-noisette, confit d'orange
ou Pavlova aux marrons
ou Paris-Brest de La Lorraine
-
BOISSONS
Côtes du Rhône AOP Blanc Les Trois Garçons Vin Biologique Blanc ou Croze Hermitage rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café & mignardise



NOS OFFRES

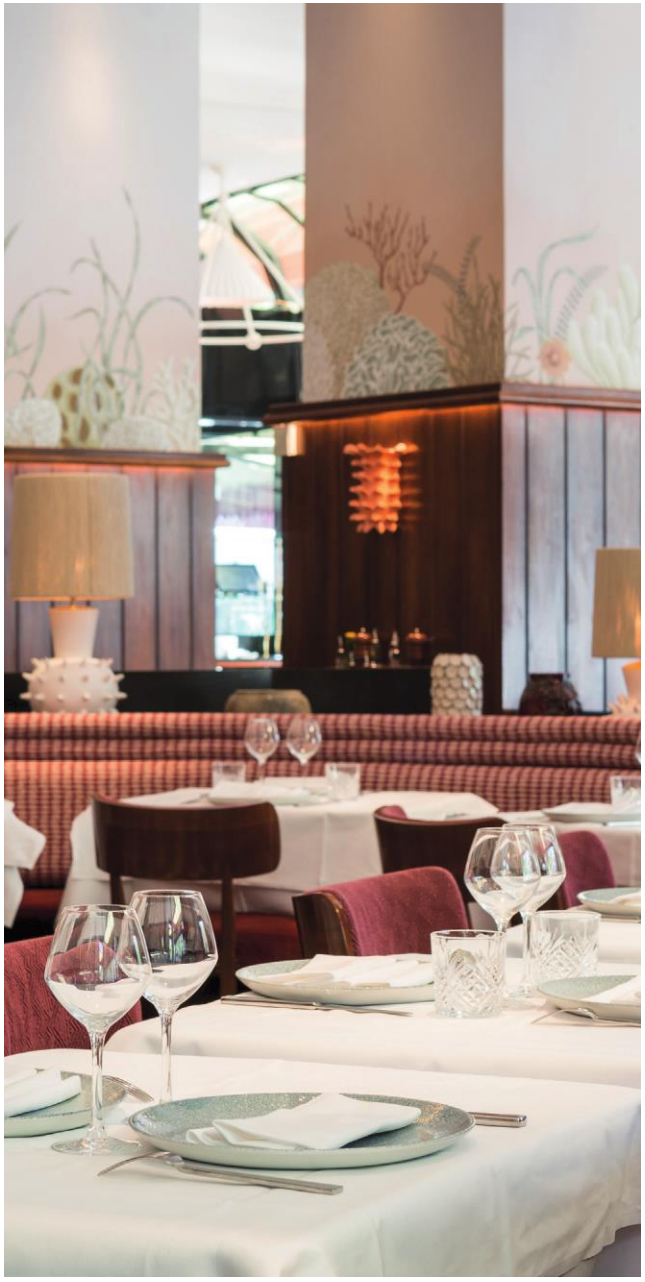
MENU SAINT HONORÉ
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
97,88€ HT - 110€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Champagne Jacquart *(12cl)*
Amuse bouche de saison du Chef
-
ENTRÉES
Escalope de foie gras de canard poêlée, consommé à la truffe d'été
ou Queue de langoustine purée de butternut, sauce Noilly Prat
-
PLATS
Raviole de homard canadien, sauce Américaine, champignons et parmesan
Filet de boeuf, purée de pommes de terre truffée, sauce Périgueux
Noix de coquille Saint Jacques, mousseline de panais, huile de livèche
-
DESSERTS
Dégustation de nos desserts en mini portion
-
BOISSONS
Menetou Salon Blanc ou Lalande de Pomerol Plaisir de Siaurac (1 bouteille pour 2 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)
Café & mignardise

NOS OFFRES

MENU TRÉSOR DES MERS
Apéritif-Plat-Dessert
101,82€ HT - 115€ TTC

APÉRITIF
Coupe de Champagne Jacquart *(12cl)*
Amuse bouche de saison du Chef
-
PLATS
Plateau signature
4 spéciales Saint-Vaast La Tatihou n°3, 4 creuses de Bretagne Cadoret n°3, 3 crevettes roses, 3 amandes, 3 palourdes, 1 clam, bulots, vignots
-
DESSERTS
Dégustation de nos desserts en mini portion
-
BOISSONS
Menetou Salon Blanc ou Lalande de Pomerol Plaisir de Siaurac (1 bouteille pour 2 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)
Café & mignardise



NOS OFFRES

SUPPLÉMENTS

Café/Thé **2.50€**
Coupe de Champagne (12cl) **9.70€**
Apéritif Maison **5,00€**
Amuse-bouche (3 canapés/personne) **8,00€**
Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl) **7.00€**
Assiette de fromages **8,00€**

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

VOTRE CONTACT

Céline REYNAUD
07 63 62 22 61
ce.reynaud@groupe-bertrand.com
www.groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

2, place des Ternes - 75017 Paris
M° Ternes
Parking à Proximité : « Les Ternes »

–

OUVERTURE

Dimanche / lundi 8h/23h
Mardi / mercredi / jeudi 8h/23h30
Vendredi / samedi 8h/00h

bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com